Polígono Tejerías – C/ San Lázaro S/N.
26500 . CALAHORRA (La Rioja) ESPAÑA
Tel. 0034.941 147653 - 136009
Fax. 0034.941 14851
frucosol@frucosol.com

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Exprimidora

MODELO F-10

MANUAL DE INSTRUCCIONES

POR FAVOR, LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR CON LA MÁQUINA.

1. INFORMACION GENERAL

Esta máquina esta fabricada principalmente en acero inoxidable. Es un producto robusto, resistente a la corrosión y muy fácil de limpiar.
En unos pocos segundos disfrutará de zumo fresco, delicioso y recién exprimido.
Esta pensada principalmente para hoteles, hostales, bares, tiendas de alimentación, supermercados, restaurantes, caterings,…

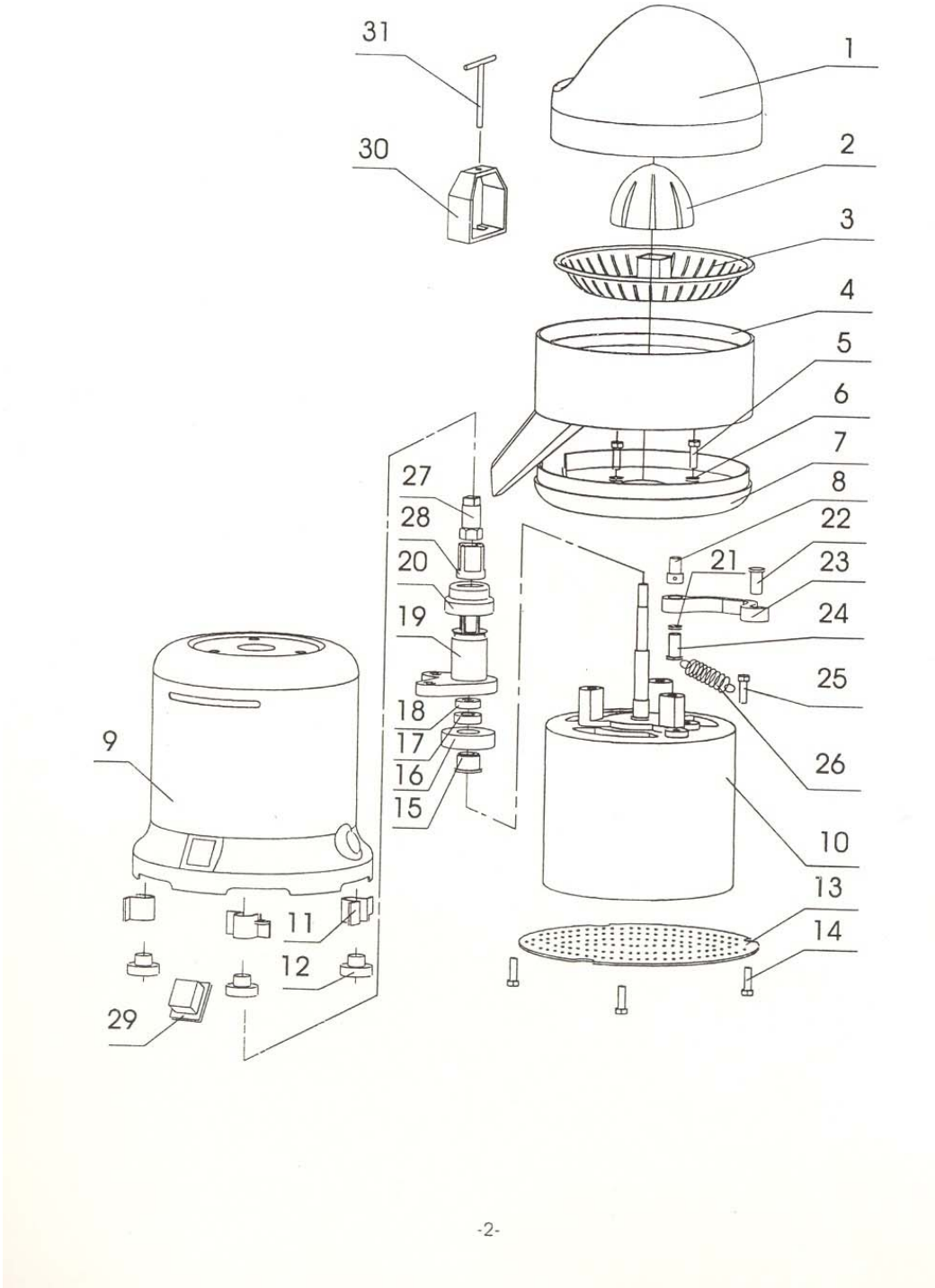
1.1 DATOS TÉCNICOS

Peso: 15.2 Kg. **Altura:** 40 cm. **Base:** 24 cm.

Consumo y energía: 220 V, 50 Hz 1500 RPM 180 W.

ATENCION: POR FAVOR ASEGÚRESE DE QUE EL SUMINISTRO LOCAL DE ENERGÍA ES EL ADECUADO PARA LA MÁQUINA.

2. ESQUEMA Y LISTA DE PIEZAS



1. Cubierta superior
2. Cabeza exprimidora
3. Filtro
4. Cuerpo protector
5. Tuerca
6. Arandela
7. Plato
8. Tornillo
9. Cubierta protectora del motor
10. Motor
11. soporte bloqueo
12. Bloqueo
13. Red protectora
14. Tornillo
15. Manguito
16. Cojinete
17. Cojinete
18. Cojinete
19. “brazo”
20. Cierres
21. Arandela
22. Tornillo
23. Brazo vibrador
24. Tornillo de cierre o cerrojo
25. Clavija
26. Muelle
27. Clavija
28. Manguito de cierre
29. Interruptor
30. Herramienta de afloje
31. Asa

3. COMO HACER ZUMOS

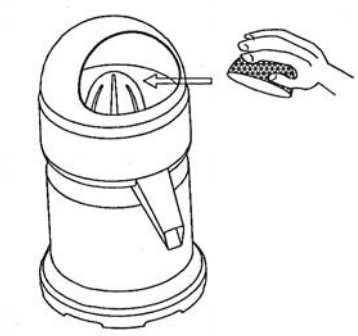
Antes de poner en marcha la máquina, compruebe que la corriente es de 220 V y 50 Hz, y que el enchufe tiene una toma de tierra (la resistencia no debe de ser de mas de 0.1 Ohm.)

Seguidamente compruebe que el cuerpo protector y el filtro están fijos y no hay ninguna pieza suelta.

Encienda la máquina y compruebe que funciona.

Coloque un depósito o vaso bajo la salida del zumo.

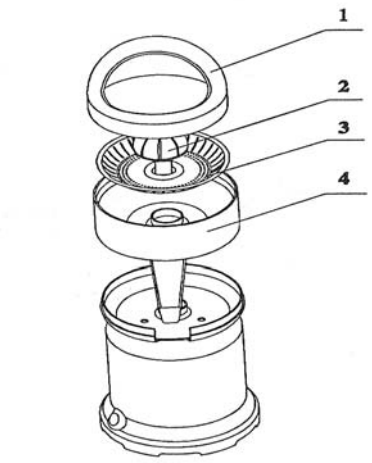
Corte la naranja en 2 mitades (es recomendable lavar antes la fruta), coja una de ellas y presiónela contra la cabeza exprimidora. Una vez hecho esto, el zumo recién exprimido comenzara a salir.



4. LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Después de usar la máquina, apáguela y desconéctela del enchufe.

Retire todas las piezas que esta en contacto con el zumo, incluidos la cubierta superior (1), cuerpo protector (4), filtro (3), cabeza exprimidora (2),… y límpielas con agua cuidadosamente.



Para retirar el filtro, puede ayudarse de una herramienta; para ello gírela en el sentido de las agujas del reloj. Utilice la misma herramienta para colocar el filtro nuevamente.

Con la ayuda de un trapo húmedo, limpie el plato superior.

5. CONSEJOS

Mantenga la exprimidora en posición vertical.

Si la máquina esta sobrecalentada, por favor apáguela durante un intervalo de 10/15 minutos. Una vez la temperatura haya bajado, puede empezar a trabajar de nuevo.

Evite que cualquier líquido entre en contacto con el motor.

Si tiene que mover la máquina, agárrela por el motor o cuerpo de la máquina; nunca tire del plato o cubierta superior.

La máquina no necesita ningún aceite o material lubricante. No utilice piezas de otra empresa. Si algún tipo de mantenimiento es requerido, por favor contacte con el representante de ventas o la propia fábrica.

No moje la máquina ni toque el interruptor o enchufe con los dedos húmedos.

DECLARACION DE CONFORMIDAD DE LA UE

FRUCOSOL
Polígono Tejerías C/ San Lázaro, s/n
26500-CALAHORRA (La Rioja) ESPAÑA

DECLARA QUE EL DISEÑO Y PRODUCCION DE ESTE PRODUCTO:

Máquina: Exprimidora

Modelo: F-10

Fabricante: FRUCOSOL

Nº SERIE:

AÑO DE CONSTRUCCIÓN:

DIRECTIVAS APLICADAS:

LOW VOLTAGE DIRECTIVE EC – (73/23/EECC & 93/687EEC)

DIRECTIVE EMC (89/336/EEC)

REGLAS DE ARMONIZACIÓN APLICADAS:

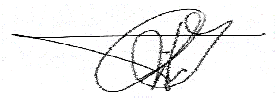
BRISTISH STANDARD EN 292-1

BRISTISH STANDARD EN 292-2

REGLAS DE ESPECIFICACIONES NACIONALES Y TÉCNICAS APLICADAS:

EN60335, EN60335-2-64, EN60555, EN55014,EN50082

FIRMADO:



Calahorra,_____de_____de20_____.